

Thunfischtoast



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Thunfisch	2 Dose(n) / Becher
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	½ Pkg.
Weizentostbrotsciben	8 Stk.
Tomaten / Paradeiser	2 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Margarine / Thea	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Backröhre vorheizen auf 175°C O/U-Hitze. Backblech mit Backpapier auslegen.
Die Toastbrotsciben im Toaster tosten und auf dem Backblech auskühlen lassen.
Den Thunfisch abtropfen lassen und die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden.
die ausgekühlten Scheiben mit Lätta bestreichen und mit Tomatenscheiben und Thunfisch belegen,
Käse darüber streuen und ab damit in die Backröhre bei 175°C bis der Käse geschmolzen und leicht
braun ist.

Die Brote mit etwas Petersilie garnieren und heiß servieren!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1770-Thunfischtoast.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at